

M.Sc. (HS) Semester - 4 (CBCS) Examination
March/April - 2025 (As Per Syllabus Year June-2019)
Institutional Management (Skill Ori.)

Time: 2.30 Hours

Marks: 70

Instructions:

1. પ્રશ્ન નં. 1 ફરજિયાત છે.
Questions no.1 is compulsory.
2. બાકીના પ્રશ્નોમાંથી કોઈપણ ત્રણ પ્રશ્ન લખો.
Attempt any three questions from the rest.
3. પ્રશ્ન નં. 2 થી 6ના ગુણ સમાન છે.
Question No. 2 to 6 carry equal marks.

પ્રશ્ન.૧	નીચેના દરેક પ્રશ્નોનાં જવાબ આપો.	(૧૬)
	1) મેનુનો અર્થ અને પ્રકાર.	(૦૪)
	2) ફૂડ સર્વિસનો ઇતિહાસ.	(૦૪)
	3) ફૂડ કોસ્ટ કંટ્રોલનું મહત્વ.	(૦૪)
	4) સિલ્વરવેરની ગોઠવણી.	(૦૪)
	અથવા	
પ્રશ્ન.૧	નીચેના દરેક પ્રશ્નોનાં જવાબ આપો.	(૧૬)
	1) ટેબલ સેટીંગમાં કલાના સિધ્ધાંતો.	(૦૪)
	2) એકાઉન્ટ કીપીંગના પ્રકાર.	(૦૪)
	3) હેલ્પર માટે ટ્રેનિંગ પ્રોગ્રામનું આયોજન.	(૦૪)
	4) સર્વિંગ ટેબલની ગોઠવણી.	(૦૪)
પ્રશ્ન.૨	મેનુ પ્લાનીંગને અસર કરતા પરિબળો જણાવો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૩	ખોરાકની ખરીદી અને સંગ્રહ વિશે સમજાવો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૪	સર્વિંગ માટેના સાધનોનું વર્ગીકરણ સમજાવો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૫	જથ્થાબંધ ખાદ્ય ઉત્પાદન વિશે લખો.	(૧૮)
પ્રશ્ન.૬	ફૂડ સર્વિસની વિવિધ પદ્ધતિઓ વિગતે ચર્ચો.	(૧૮)

ENGLISH VERSION

Que.1	Answer each of the following.	(16)
	1) Meaning and types of menu.	(04)
	2) History of food service.	(04)
	3) Importance of food cost control.	(04)
	4) Silverware Setting.	(04)
	OR	
Que.1	Answer each of the following.	(16)
	1) Principles of design in table setting.	(04)
	2) Types of account keeping.	(04)
	3) Planning of training programs for helpers.	(04)
	4) Setting of serving table.	(04)
Que.2	State the factors affecting the menu planning.	(18)
Que.3	Explain the purchase and storage of food.	(18)
Que.4	Explain the classification of serving equipments.	(18)
Que.5	Write about quantity food production.	(18)
Que.6	Discuss the different methods of food services in detail.	(18)
